

Vieux le 23 novembre 2017

Objet : mon désagrément du 24/10/2017
(Examen organoleptique externe)

INAO (Territoires Occitanie)
QUALISUD

Ma chère INAO, mon cher QUALISUD,
Ma chère ODG, mon cher Syndicat,

Comme vous nous invitez à le faire dans votre charmant courrier en référence, nous vous faisons part de nos observations qui resteront lettre morte nous le craignons.

Les années passent et vingt cinq plus tard (une génération, donc) les mêmes problèmes récurrents gangrènent toujours la notion d'Appellation (qui a certes été 'Contrôlée' mais hélas jamais 'Protégée'). Rien ne change dans l'intelligentsia du vin. Enfin dans les hautes sphères...
Sur le terrain, le respect de l'environnement et les vins vivants progressent indéniablement (1/3 des propriétés gaillacoises mettant en bouteilles sont aujourd'hui, au minimum, certifiées bio). Mais au nom de la démocratie (« dictature exercée par le plus grand nombre sur une minorité ») le système oublie sciemment ces vins, les considérant comme un effet de niche.
Les consommateurs évoluent. Les pontifes dans leur tour d'ivoire se momifient...
Quelle pauvreté dans le jugement !

Aujourd'hui une bévue gustative des censeurs que vous cautionnez classe notre blanc 2016 'inacceptable dans son appellation'. Le manquement est considéré comme "grave, critique et rédhitoire". Vous nous demandez de proposer des "mesures correctives afin d'éviter le renouvellement de la non-conformité". Je vous répondrais clairement : changez les agueusiques formatés des commissions d'examen organoleptique !

Depuis des décennies le constat est le même et dans un conformisme béat on se satisfait de la médiocrité.

Et que l'on ne vienne pas (encore) me demander d'y participer. J'ai choisi d'être paysan, pas juré dégustateur, et n'ai jamais eu d'affinité avec les gardes-chiourme. D'ailleurs je ne m'octroie pas le droit de juger mes pairs. De plus, j'envisagerais mal d'être juge et partie...

Comment nier l'évidence que ces commissions font rarement salle comble et qu'il n'est pas exceptionnel de voir des tables de seulement 3 personnes commises pour statuer sur la qualité d'un échantillon ? Quel est le niveau de compétence de ces braves gens ? ... la question est posée.

Une solution ? ... pour notre part, nous avons toujours été contre la dégustation (et la subjectivité qui en découle) quant à l'agrément d'un vin. La standardisation universelle se trouve cautionnée par les fameux « étalons » mis en place qui témoignent (s'il en était besoin) de la volonté d'uniformisation des goûts dans une Appellation.

De nombreuses régions (AOC) ont supprimé cette notion trop subjective. Nous, à Gaillac, semblons plus malins que les autres...

Si nous devons en passer par ce carcan, nous suggérons de travailler avec des vrais dégustateurs professionnels (formés, eux-mêmes notés, et rémunérés) ; de nombreux vignobles étrangers fonctionnent ainsi. Évidemment cela a un coût... C'est sans doute le prix à payer pour crédibiliser notre Appellation.

Sur le fond, nos aïeux qui ont imaginé la notion d'AOC dans les années 30 doivent se retourner dans leurs tombes... Ils ne devaient pas s'imaginer que moins d'un siècle plus tard l'INAO sensé se porter garant des fameux « usages locaux, loyaux et constants » cautionnerait l'osmose inverse, la flash détente, les copeaux, les levures incluses (dans les méthodes ancestrales)... Nous ne devons pas avoir le même dictionnaire !

En l'occurrence, l'objet de ma missive était précisément notre AOC Gaillac blanc sec 2016, du moins revendiqué comme tel. Vos sbires l'ont considéré « inacceptable »...

L'analyse analytique fait état d'une AV de 0,35g/l (H2SO4) pour un Anhydride Sulfureux total de 15mg/l ; nous nous attendions aux félicitations du jury ...

« Inacceptable : Amer, oxydé » ! Là, on assiste à un Best of du « tribunal des Flagrants délires » : un vin produit majoritairement avec du mauzac et de la muscadelle ne peut pas être jugé 'amer' du seul fait qu'il ne renie pas ses origines et n'est pas fardé d'une sucrosité coupable. Quant à la notion d'oxydation, nous pourrions parler de faute professionnelle des dégustateurs... mais ils ne sont justement pas professionnels ! Parlons juste alors d'incompétence ! Que ces braves bénévoles n'aient qu'une rudimentaire culture vinique passe encore ; mais quand on leur présente du seul jus de raisin naturellement fermenté avec, certes, une légère « évolution » due à l'absence de SO2 libre, qu'ils assimilent cela à de l'oxydation, c'est grave ! Certaines commissions organoleptiques (structurées...) osent exclure les membres incompetents. Faites-le au plus vite.

Si l'AOC se résume à puer les thiols, le soufre, la levure perlimpinpin et le copeau brioché : il n'y a plus d'AOC là où que ce soit !!!

D'autres Appellation sont beaucoup plus ouvertes et éduquées que la nôtre ; je tiens quelques échantillons à votre disposition.

Petit clin d'œil informatif (joint à ma missive): ce même vin, les Greilles 2016, (vendu à plusieurs milliers de bouteilles au Canada à 24\$) vient d'être élu 'coup de cœur' dans le dernier guide Phaneuf (le plus influent dans le grand public nord américain). Sans doute sont-ils nuls ... ou corrompus ? Nous vous confirmons, de plus, que cette cuvée incriminée fut intégralement vendue en quelques semaines.

Nous sortons donc de notre hébétude pour tenter modestement de collaborer à une révision de cette impasse administrative.

La notion d'Appellation est par définition une marque collective. Nous nous désolons de constater que la majorité ne souhaite pas « jouer collectif ».

En cas d'éviction et en dépit d'action concrète, obéissants nous sortirons de l'appellation. Notre amour propre (notre Égo) nous amènera fatalement à communiquer. Alors qu'un vent de fraîcheur et de renouveau semble flotter sur Gaillac, nous pensons que toutes forces vives seraient plutôt à ménager...

Lassés par de longues années d'inaction, utopistes nous vous ouvrons notre porte pour d'éventuelles discussions constructives.

Nous vous prions d'accepter, chers tous (qui vous renvoyez allègrement la patate chaude), nos encore très courtoises salutations.

Virginie MAIGNIEN & Patrice LESCARRET
CAUSSE MARINES / SARL LESCARRET
81140 VIEUX

